

Liebe Gäste

wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Zusätzlich zu den Speisen in dieser Karte bieten wir Ihnen unsere wechselnden, preiswerten und schnellen Mittagsangebote an. Beachten Sie auch die wechselnde Sonderkarte und die Gerichte auf den Tafeln.

Haben Sie schon Ihren LUNCH(S)PASS?

Nach 10x Mittagessen wochentags erhalten Sie 1x unser Mittagsangebot gratis.

Haben Sie Interesse, unsere Mittagsangebote regelmäßig per E-Mail zu erhalten?

Gerne nehmen unsere Servicemitarbeitende Ihre E-Mail Adresse entgegen.

Für Gruppen, größere Reservierungen und Feiern

in unseren Räumen halten wir Menüvorschläge für Sie bereit.

ALLERGENE und Unverträglichkeiten

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, sprechen Sie uns bitte an. Gerne geben wir Ihnen, auch mit Hilfe unserer Aufzeichnungen, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Aufgrund der zunehmenden **Gluten- und Laktoseunverträglichkeiten** haben wir unsere Speisekarte auf Gerichte, die wir ohne Gluten bzw. Laktose herstellen können, geprüft. Unsere Servicemitarbeitenden beraten Sie hierzu gerne.



Schön, dass Sie da sind!

Ruth Stöver
und das bell'ARTE Team

Gerne akzeptieren wir Ihre EC-Karte oder senden Ihnen die Rechnung an Ihre deutsche Firmenadresse.

Ein Hinweis für Museumsbesucher!

Bitte denken Sie daran, vor Schließung des Sprengel Museums Ihre Garderobe abzuholen.

V o r s p e i s e n

Antipasti

Euro



Bruschetta originale

geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum
Bitte beachten Sie, dass die Brötscheiben auf einem separaten Blech im gleichen Ofen geröstet werden, in dem auch unsere herkömmlichen Pizzen gebacken werden.

7,50



Rucola e burrata con pomodori

Kuhmilch-Mozzarella auf Rucolasalat und Roma-Tomaten, mit Balsamicodressing[?], Basilikum und Olivenöl mariniert

14,80



Carpaccio di manzo „classico“ *

rohe Rindfleischscheiben mit feinen Champignons, gehobelem Parmesan, frischem Rucola, Zitrone und Olivenöl

15,60



Gratinierter Ziegenkäse

mit warmen Roma-Tomaten, Kräutern und Honig an mariniertem[?] Rucolasalat

15,90



* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Vorspeise mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Merzbild
1926

S u p p e

Zuppe



Crema di pomodoro

Tomatencrèmesuppe

7,10



Zuppa di pesce Sorrento

Fischsuppe mit frischem Fisch und Meeresfrüchten

10,40

Bitte informieren Sie uns, wenn wir glutenfrei oder laktosefrei für Sie kochen sollen.
Beachten Sie bitte, dass in unserer Küche viele glutenhaltige und laktosehaltige Lebensmittel verarbeitet werden und die Gerichte Spuren von Gluten bzw. Laktose enthalten können.

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

S a l a t e

Insalate

Euro



Insalata mista

gemischte Blattsalate der Saison mit Paprika, Tomaten, Oliven, Nüssen und Kernen, Balsamicodressing ②



auch als Beilagensalat

Möchten Sie Ihren Salat selbst marinieren, lassen Sie es uns wissen.

7,30

bell'ARTE
Classico

Insalata bell'ARTE

gemischte Blattsalate mit Hähnchenbrust vom Grill, frischen Früchten und Pinienkernen, Balsamicodressing ②



Insalata con pesce grigliato

gemischte Blattsalate mit Streifen von gegrilltem Fisch und Crevetten, Balsamicodressing ②



Tagliata di vitello

Rucolasalat mit feinen Kalbsrückentranchen vom Grill, Champignons, Kirschtomaten und gehobeltem Parmesan

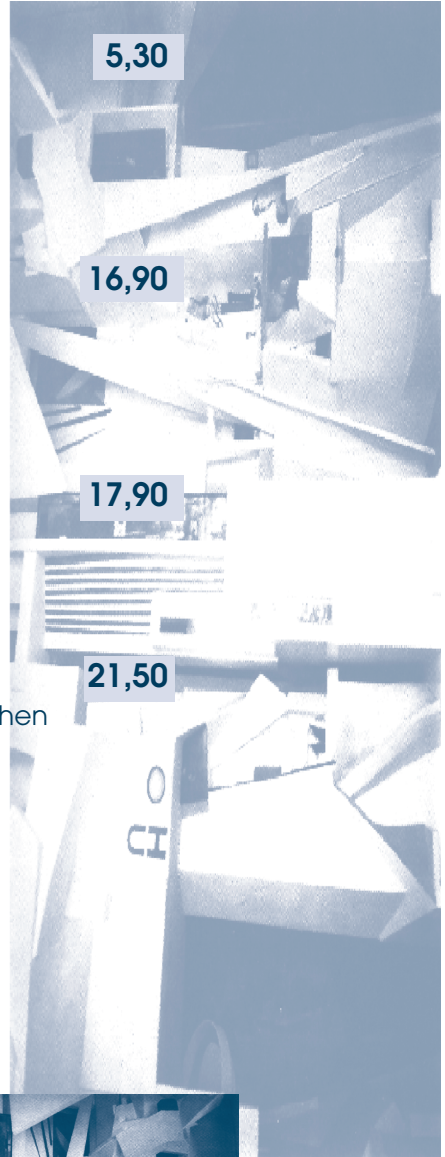


5,30

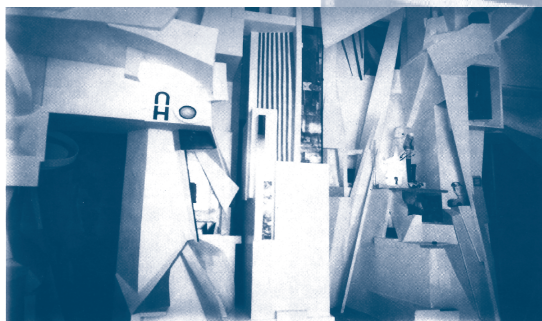
16,90


17,90

21,50



Kurt Schwitters 1887 - 1948



Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

N u d e l n

Pasta

Euro



Spirelli con verdure e ricotta*

Spirelli (glutenfrei) mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika, Tomaten und Ricottakäse

14,90



Spirelli aglio e olio*

Spirelli (glutenfrei) mit Knoblauch, Olivenöl und frischen Kräutern

13,50



Spirelli al salmone con asparagus

Spirelli (glutenfrei) mit Lachs und grünem Spargel in Orangerahmsauce

17,40



Spirelli con manzo "pizzaiola"*

Spirelli (glutenfrei) mit Rinderrückenstreifen, Kapern, Zwiebeln und Oliven[®] in pikanter Tomatensauce

18,20



Spirelli con pollo e mandorla

Spirelli (glutenfrei) mit Hähnchenbruststreifen, Spinat und Kirschtomaten in Mandel-Buttersauce

16,60



* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihre Pasta mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

Kurt Schwitters 1887 - 1948

R i s o t t o

Risotti



Risotto marinara*

Risotto mit Meeresfrüchten, Hummerbutter, grünem Spargel und frischen Tomaten

17,20



Risotto rosso di manzo*

Risotto mit Rotwein, gebratenen Rinderrückenstreifen, getrockneten Tomaten[®] und Lauchzwiebeln

18,20



Risotto funghi*

Risotto mit Champignons, Kräutersaitlingen, Austernpilzen und frischen Kräutern

16,60




Risotto vegetariana*

Risotto mit frischen Zucchini, Champignons, Auberginen, Paprika und frischen Tomaten

16,20

* Das passt gut! Ergänzen Sie Ihr Risotto mit **frischem Rucola** (+€ 1,60)

Merzbild 1924

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

Fisch / Fleisch

Pesce/Carne

Euro

Kurt

26,50

Schwitters

1887 - 1948



Lurcioperca a la Saltimbocca

Zanderfilet im Parmaschinkenmantel mit Salbei-Pestorahmsauce auf Spinat-Spirelli (glutenfrei)



Coste di vitello

Kalbsrückenmedaillons vom Grill mit Limonenrahmsauce, frischer Zucchini und Kirschtomaten, Spirelli (glutenfrei) mit frischen Kräutern

28,50

Bitte beachten Sie die Gerichte auf der wechselnden Sonderkarte!

warme Getränke

Bevande calde

Espresso 2,90

Espresso, doppelt 3,80

Cappuccino 3,70

Latte Macchiato 4,20

Kaffee, die große Tasse 3,30

Caffelatte, großer Milchkaffee 3,90

Tee 3,30

Darjeeling, Earl Grey, Rooibos, Grüner Tee, Pfefferminz, Kamille, Maracuja-Orange

TEE SEEGER

Heiße Schokolade mit Sahne 3,70



Auf Wunsch erhalten Sie unsere Kaffeespezialitäten mit laktosefreier Milch oder Hafermilch. (je +€ 0,30)



Mz 1926

liegendes emm

Alle Bilder
Kurt Schwitters
© VG Bild-Kunst
Bonn 1997
Kartengestaltung
Thomas Mahr 10/97
Stand 01/2024

Fleischlose - vegetarische Gerichte haben wir mit  gekennzeichnet.

S ä f t e

Succhi di frutta

Euro

Apfelschorle	0,2 l	3,10
	0,4 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,90
Orangensaft	0,2 l	3,90
Maracujasaft	0,2 l	3,90
Tomatensaft	0,2 l	3,90
Kirschsaff	0,2 l	3,90
Traubensaft	0,2 l	3,90
Rhabarbersaft	0,2 l	3,90
Bananenfruchtsaftgetränk	0,2 l	3,90

Alle Säfte auch als Schorle

	0,2 l	3,40
	0,4 l	5,60

Lütts Direktsaft-Schorle
Landlust
Holunderblüte, Johanna

	0,33 l	4,20
--	--------	-------------


alkoholfreie Getränke

Analcolici

 PYRMONTER	0,25 l	3,40
Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	7,50

Sanbittè ^②		4,20
der alkoholfreie Aperitif, pur mit Orangensaft		6,50

Coca-Cola ^{②③}		
Coca-Cola zero ^{②③⑨}		
Sprite. Fanta ^{②③}	0,2 l	3,30
Spezi ^{①②③}	0,4 l	5,50

 PYRMONTER		
Bitter Lemon ^{①④}	0,25 l	3,90
Tonic Water ^④	0,25 l	3,90
Ginger Ale ^②	0,25 l	3,90

Offene Weine^⑦ & Aperitif

Vini aperti & Aperitive

Euro

<i>weiß</i>		
Pinot Grigio	0,2 l	8,00
Venetien	Fl. 0,75 l	22,50
Chardonnay	0,2 l	8,00
Venetien	Fl. 0,75 l	22,50
Trebbiano	0,2 l	8,50
Abruzzen	Fl. 0,75 l	23,50
<i>rosé</i>		
Rosé	0,2 l	8,00
Italiano	Fl. 0,75 l	22,50
<i>rot</i>		
Merlot	0,2 l	8,20
Friaul	Fl. 0,75 l	23,50
Montepulciano rosso , Abruzzen	0,2 l	8,20
	Fl. 0,75 l	23,50
Primitivo	0,2 l	9,00
Apulien	Fl. 0,75 l	24,50

Weinschorle	0,2 l	5,80
Prosecco	0,1 l	5,20
Prosecco	0,75 l	32,50
Aperol Sprizz ^{②⑦}	0,2 l	7,80
Prosecco mit Aperol und Soda		
Hugo ^⑦	0,2 l	7,80

B i e r

Birre

 Gilde Ratskeller	0,3 l	4,40
<i>Premium Pils</i>	0,5 l	6,10
Alster	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,10
Gilde free		
alkoholfrei	0,33 l	4,40
Franziskaner		
WEISSBIER		
hell/dunkel/alkoholfrei	0,5 l	6,10
 Vitamalz ^②	0,33 l	3,70

① mit Antioxidationsmittel, ② mit Farbstoff, ③ coffeinhaltig, ④ chininhaltig, ⑤ geschwärzt, ⑥ konserviert, ⑦ enthält Sulfite, ⑧ mit Süßungsmittel, ⑨ enthält eine Phenylalaninquelle